



il Riccio

BEACH CLUB DIRECTOR
ROBERTO BONETTI

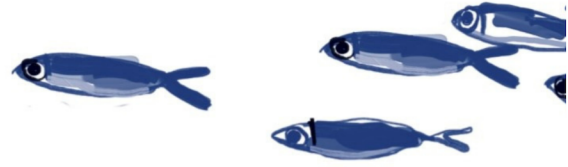
RESTAURANT MANAGER
LEANDRO CARBONE

ANDREA MIGLIACCIO
IS PLEASED TO PRESENT HIS TEAM

EXECUTIVE CHEF
SALVATORE ELEFANTE

HEAD CHEF
VINCENZO TEDESCHI





SELEZIONE DI OSTRICHE
OYSTERS SELECTION

€ 11 al pz
€ 11 each

SAN DALIA - ITALIA 📍

SAN DALIA - ITALY

Gusto equilibrato tra dolcezza e salinità, retrogusto di mandorla e nocciola
Delicate balance between sweetness and salinity, almonds and nutty flavor

PRINCESS DE SETUBAL - PORTOGALLO

PRINCESS DE SETUBAL - PORTUGAL

Polpa molto Carnosa, prevalenza della dolcezza sulla salinità
Well meaty, prevalence of sweetness over salinity

GILLARDEAU - FRANCIA

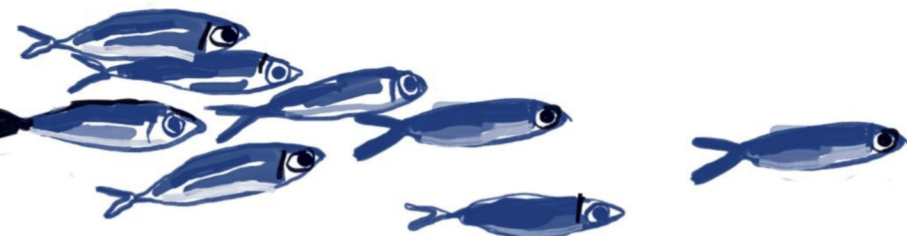
GILLARDEAU - FRANCE

La famiglia Gillardeau è stata la prima a vendere le ostriche con il suo nome,
gusto equilibrato tra dolcezza e salinità
The Gillardeau family has been the first one to sell oysters under their own name,
just the right balance between sweetness and salinity

TIA MARAA - IRLANDA

TIA MARAA - IRELAND

Carnosa, morbida, dal sapore dolce di nocciola
Well meaty, soft, sweet hazelnuts flavor






PESCI FUOR D'ACQUA
FISH OUT OF THE SEA

ARAGOSTA
SPINY LOBSTER
€ 310/kg

ASTICE BLU - CICALA 
BLUE LOBSTER - SLIPPER LOBSTER
€ 280/kg

GAMBERI ROSSI* 
RED PRAWNS*
€ 290/kg

SCAMPI* 
LANGOUSTINE
€ 280/kg

CARABINEROS*
CARABINEROS PRAWNS
€ 300/kg

ASTICE
LOBSTER
€ 210/kg

PESCATO DEL GIORNO 
CATCH OF THE DAY
€ 160/kg



CONDIVIDIAMO

SHARING

Per due persone

For two persons

PLATEAU DI FRUTTI DI MARE CRUDI 🍷 🍴

Ostriche: San Dalia, Princess de Setubal

Tartufi, vongole, cozze, fasolari e ricci di mare

Raw sea food plateau

Oysters: San Dalia, "Princess de Setubal"

Venus clams, clams, mussels, cockles and sea urchin

€ 180

PLATEAU DI CROSTACEI ** 🍷 🍴

Gamberi rossi, scampi crudi, mazzancolle, aragostella e granchio cotto

CRUSTACEAN PLATEAU

Red prawns, raw langoustine, white prawns, baby spiny lobster and cooked crab

€ 230

ASTICE CAPRESE 🍷 🍴

POMODORI CUORE DI BUE, CIPOLLOTTI MARINATI, RUCOLA E MAIONESE AL LIMONE**

Lobster "caprese style" with

tomatoes, marinated spring onions, rocket and lemon mayonnaise **

€ 95

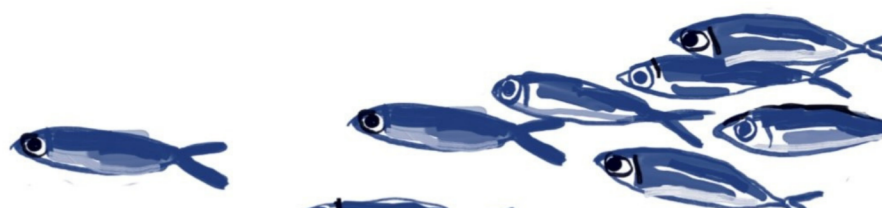
POLPO GRIGLIATO

Patate, limone e peperoncino

Grilled Octopus

Potatoes, lemon and chili pepper

€ 220





ANTIPASTI APPETIZERS

CRUDO DI SPIGOLA
YOGURT DI BUFALA, OLIO ALLA RUCOLA,
FOGLIE DI CAPPERO, SALICORNIA E PEPERONE SCIUSCILLONE**
Raw seabass
Buffalo yoghurt, rocket oil, caper leaves, glasswort and "Sciucillone" pepper**
€ 60

TARTARE DI TONNO ROSSO 🍷 🌱
GEL AL MEZCAL, JALAPENO, ASPARAGI DI MARE, POMODORO BRUCIATO E SEMI DI ZUCCA **
Red tuna tartare
Mezcal jelly, jalapeno, glasswort, burned tomato and pumpkin seeds **
€ 70

CARPACCIO DI GAMBERI
LIMONE, PUNTARELLE, CHIPS DI PATATE E NDUJA**
Prawns carpaccio
Lemon, "puntarelle" salad, potatoes chips and nduja**
€ 70

MILLEFOGLIE DI CAPASANTA
RICOTTA AFFUMICATA, RICCI, AVOCADO, NOCCIOLE E CAVIALE ITALIANO **
Sea scallops millefeuille
Smoked ricotta cheese, sea urchin, avocado, hazelnuts and Italian caviar **
€ 60

GRANCHIO REALE ALLA CATALANA
PATATE ALLO ZAFFERANO, VERDURE DI STAGIONE E CIPOLLA ROSSA
King Crab
Saffron potatoes, vegetables and red onion
€ 95

MARE NOSTRUM **
POLPO, CALAMARO, SEPIA, FRUTTI DI MARE, GAMBERO, SCAMPO,
AGRETTI, FOGLIE DI CAPPERO E PANE CAFONE
Octopus, squid, cuttlefish, sea food, prawn, langoustine,
"Agretti" salad, caper leaves and "casereccio" bread
€ 75

RICCIOLA MARINATA 📍 🌱
LIMONE, CORIANDOLO, MAIS, CIPOLLA ROSSA E PANE CARASAU**
Marinated amberjack
Lemon, coriander, corn, red onion and "Carasau" bread**
€ 60

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

RISOTTO 🍷

FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E MOLLUSCHI**

Risotto

With seafood, crustacean and shellfish **

€ 80

LINGUINE 🍷

ASTICE E FRUTTI DI MARE

Linguine pasta with lobster
and sea food

€ 80

SPAGHETTONI 🍷

AI RICCI DI MARE *

Spaghettoni pasta
with sea urchin *

€ 65

MEZZO RIGATONE 🌿

CREMA DI MELANZANE, BASILICO, RISTRETTO DI POMODORI,
SALSA DI PROVOLONE E CHIPS DI PARMIGIANO

Mezzo rigatone pasta

with eggplants cream, basil, tomatoes, provolone cheese sauce and parmesan chips

€ 50

FETTUCCELLE DI FARRO 🍷

CALAMARETTI E VARIETÀ DI POMODORI *

Fettuccelle pasta with baby squids and
tomatoes variaton *

€ 55

RAVIOLI DI CACIOTTA

TONNO CRUDO, BOTTARGA, DATTERINI GIALLI ED ASPARAGI DI MARE **

Ravioli filled with

Raw tuna fish, bottarga, burrata, yellow tomatoes and glasswort **

€ 60

ELICHE

BACCALA', LIMONE, PEPERONE CRUSCO ED OLIO AL PREZZEMOLO **

Eliche pasta

with salted cod, lemon, "Crusco" pepper and parsley oil **

€ 50





SECONDI PIATTI MAIN COURSES

FRITTURA MISTA DI PESCE 

Mixed fried fish

€ 70

RICCIOLA 

ZUCCHINE, LIMONE, SPUMANTE E CREMA DI VONGOLE **

Amberjack with

Zucchini, lemon, spumante and clams cream **

€ 65

CALAMARO RIPIENO

CAVIALE DI MELANZANE, SALSA DI MANDORLE ED OLIO AL PREZZEMOLO **

Squid filled with eggplants caviar, almond sauce and parsley oil

€ 50

SPIGOLA DI LENZA  

CAPONATA DI CARCIOFI E MAIONESE AL LIMONE PICCANTE **

Sea bass with

artichokes "caponata" and spicy lemon mayonnaise **

€ 65

IVA, Coperto e Servizio inclusi
VAT, Cover and service included

I DESSERT

La stanza delle tentazioni

€ 30

OUR DESSERT

The temptation room

€ 30

BEVERAGE

ACQUE

WATER

Natia - Ferrarelle 75cl

€ 10

CAFFETTERIA

COFFEE AND TEA

Espresso

Coffee

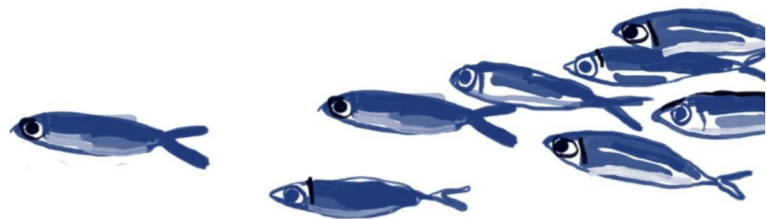
€ 7

Cappuccino, caffè americano, the, infusi

Cappuccino, black coffee, the, infusions

€ 9





il Riccio

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO
DISHES MARK WITH SYMBOL



VEGETARIANI
VEGETARIAN



VEGANI
VEGAN



SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



PRODOTTI LOCALI
LOCAL SOURCE

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE:

PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

IL CONSUMATORE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE.

OUR COURSES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENICS:

FISH, SHELLFISH, CRUSTACEAN, CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGG, SOY, MILK, ANHYDRIDE SULFUROUS AND SULPHITES, SHELL FRUIT, CELERY, LUPIN BEAN, PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS

FOR ANY INFORMATION ABOUT SUBSTANCES AND ALLERGENICS IS POSSIBLE TO CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION PROVIDED BY THE STAFF IN CHARGE.

THE CUSTOMER SHOULD COMMUNICATE TO OUR STAFF THE PRESENCE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES THAT MAY HE/SHE MAY HAVE.

PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNA TI CON DUE ASTERISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3) E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011.**

FOR CONSUMER HEALTH PROTECTION, ALL RAW FISH PRODUCE (MARKED WITH TWO STARS) IN THIS ESTABLISHMENT IS SUBJECT TO PREVENTIVE BONIFICATION TREATMENTS CONFORMING TO THE REQUIREMENT OF REG. EC853/04 (ANNE XIII, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3)

AND THE MINISTRY OF HEALTH CIRCULATION 17/02/2011.**

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SUPERIORE *
ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS*

MENU VEGANO E VEGETARIANO DISPONIBILE SU RICHIESTA
VEGAN & VEGETARIAN MENU AVAILABLE UPON REQUEST

